



Salamander für Restaurants mit verstellbarem Deckenmodul L.800 mm h110_219

Professioneller Salamander mit verstellbarem Deckenmodul und großer Arbeitsfläche. Thermostat mit 8 Temperaturstufen.
Maße: B. 800 x T. 515 x H. 530 mm. Leistung: 3,6 kW.

Der Quarzsalamander h110_219 ist ein unverzichtbares Gerät für professionelle Küchen, die hohe Leistung und operative Flexibilität erfordern. Vollständig aus Edelstahl gefertigt, kombiniert es strukturelle Stärke mit einfacher Reinigung. Die Quarz-Heizelemente sorgen für eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung, ideal zum Gratinieren, Toasten, Schmelzen oder Warmhalten von Speisen.

Ausgestattet mit einem verstellbarem Deckenmodul ermöglicht sie die Anpassung der Hitzeintensität je nach Abstand zum Lebensmittel und optimiert so die Leistung bei jeder Art der Zubereitung. Die herausziehbare Bodenablage mit den Maßen B. 542 x T. 347 mm erleichtert die tägliche Reinigung, während das 8-stufige Thermostat eine präzise Temperaturkontrolle ermöglicht. Das System wird durch ein Sicherheitsthermostat ergänzt, das einen zuverlässigen und sicheren Betrieb gewährleistet.

Verlassen Sie sich auf die Leistung und Vielseitigkeit des Salamander h110_219, um Ihren täglichen Zubereitungen eine professionelle und präzise Note zu verleihen.

Technische Daten:

- Abmessungen: L. 800 x T. 515 x H. 530 mm
- Gewicht: 30 kg
- Material: Edelstahl
- Widerstand: Quarz
- Ablage: abnehmbar, höhenverstellbar
- Bodenablage: abnehmbar (L. 542 x B. 347 mm)
- Temperaturregler: 8 Temperaturstufen

Wiss
die
leihen
Mehrfachstufen
bieten
auf
die
Struktur

- Sicherheitsthermostat: ja
- Leistung: 3,6 kW
- Stromversorgung: 230 V
- Frequenz: 50/60 Hz

Decke
Thermostat
Salamanders?
Decke
Vorteile:
Stufen

Ein
mehr
schnelles Aufheizen: dank Quarz-Heizelementen.
Präzise Temperaturregelung: mit 8 wählbaren Stufen.
Bedienungsflexibilität: Verschiebbare Decke zur Anpassung an verschiedene Arten von Geschirr.
Einfache Reinigung: mit abnehmbarem Unterboden.
Garantierte Sicherheit: dank integriertem Sicherheitsthermostat.

Bedienung.
Hygienisch.
Stromnetz
kostenlos
beide
AQ:

die
gewährte
Temperatur
einstellen.

Kaufberatung: Der Quarzsalamander h110_219 ist für Restaurants, Bistros, Kantinen und Großküchen konzipiert, die ein effizientes, zuverlässiges und leistungsstarkes Gerät benötigen. Die verstellbare Decke, gepaart mit einer großen Arbeitsfläche, macht es einfach, sich an eine Vielzahl von Zubereitungen anzupassen. Perfekt zum Gratinieren, Aufwärmen von Sandwiches, Schmelzen von Käse oder Warmhalten von Speisen bis zum Servieren. Die Edelstahlstruktur, die abnehmbaren Komponenten und das integrierte Sicherheitssystem machen diesen Salamander zu einem unverzichtbaren Werkzeug für anspruchsvolle Profis.

Professioneller Küchensalamander, Mobiler Deckensalamander für die Gastronomie, Quarzsalamander L 800 mm, Elektrische Arbeitsplattenreihe, Edelstahlsalamander, Professionelles Reibegerät, Verstellbarer Küchensalamander, Schnelles Kochen mit Infrarot.

*Bild rein indikativ.

INFORMATIONEN

- **Höhe in mm** 530.0000
- **Breite in mm** 800.0000
- **Leistung** 3,6 kw
- **Tiefe in mm** 515.0000

Salamander für Restaurants mit verstellbarem Deckenmodul L.800 mm h11



Salamander für Restaurants mit verstellbarem Deckenmodul L.800 mm h110_219

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Leistung: 3,6 kw

Tiefe in mm: 400 mm